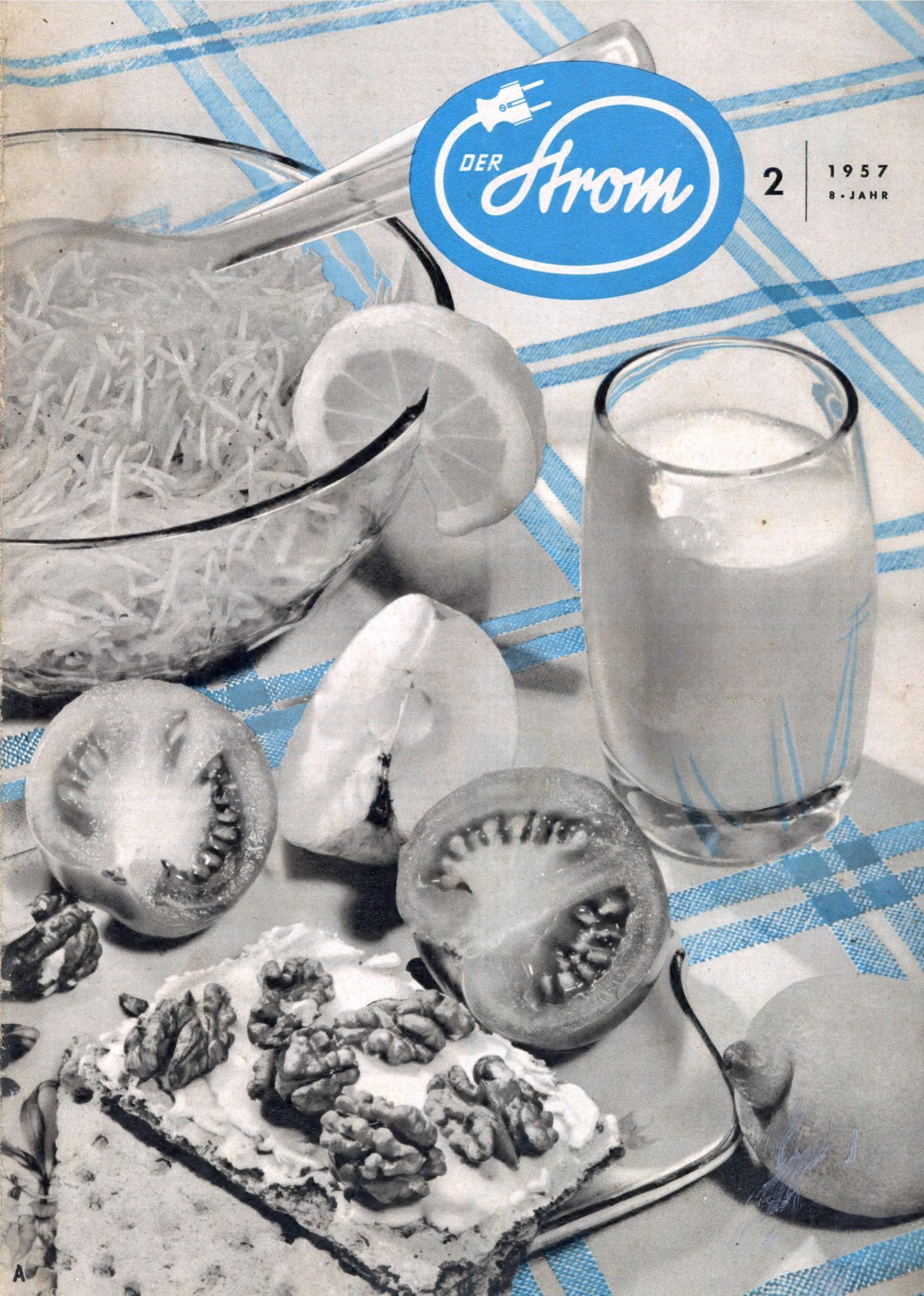

DER Strom
2
1957
8. JAHR
A

WIE ERNÄHREN WIR UNS RICHTIG?

Auf diese Frage antwortet der vielen Lesern als Autorität bekannte Dr. med. Heinz Graupner.

Wer gesund bleiben will, muß sich richtig ernähren. Was aber bedeutet in diesem Zusammenhang „richtig"? Dieses Problem, das uns alle angeht, hat erst in neuerer Zeit seine Klärung gefunden. Die heutigen Ernährungsforscher verlangen von einer gesundenN ahrung, daß sie entweder „naturbelassen", also möglichst unverändert ist, oder besonders schonend in der Küche behandelt wird. Nur wer diese Forderungen erfüllt, führt dem Körper lebenswichtige Stoffe in voller Wirksamkeit zu. Der Mensch lebt nämlich nicht nur von Eiweiß, Fetten, Zucker und Stärke. Er braucht auch noch die Vitamine und bestimmte Fermente, weil nur mit Hilfe dieser Wirkstoffe die Verarbeitung und Verwertung der Nährstoffe gesichert ist.
Eine Hausfrau, die diese Grundregeln der gesunden Ernährung beherzigen will, hat es heute leichter als noch vor wenigen Jahren, weil ihr die moderne Technik zu Hilfe gekommen ist.

Gibt es etwas Schöneres als gesunde Kinder bei ihrem Spiel? Wenn sie richtig ernährt sind, wächst ihre Widerstandskraft gegenüber Krankheiten. Dann schadet es auch nichts, wenn sie mal mit nackten Füßen herumlaufen...

Jeden Tag etwas Frischkost!

Die Ärzte fordern heute, daß jeden Tag etwas Frisches auf den Tisch kommen soll, vor allem im zeitigen Frühjahr, also nach der Vitaminnot des Winters. Frischkost heißt aber für die Gesundheit richtig gelagerte und richtig zubereitete Kost. Denn wenn der Salat und die Mohrrüben falsch lagern, verlieren sie ihre Vitamine, die Fermente gehen zugrunde, und dieser Vorgang wird noch beschleunigt, wenn die Rohkost bereits einige Stunden vor der Mahlzeit vorbereitet wird. Die moderne Küche verfügt über den Kühlschrank, in dem sich bei der niederen Temperatur Gemüse und Salate nicht nur äußerlich frisch halten, sondern auch in ihrem Wirkstoffgehalt wenig verändert werden, und die modernen Küchenmaschinen mit ihrem Raspel- und Schnitzelgerät gestatten, daß die Zubereitung erst kurz vor der Mahlzeit geschehen kann, da ja die Technik der Hausfrau Arbeit und Zeit spart. Auch das Pressen von Fruchtsäften kann mit der modernen Küchenmaschine kurz vor dem Genuß durchgeführt werden, so daß der Verlust an Wirkstoffen gering ist.

Sicher bewahrt — viel erspart!

Man hat ausgerechnet, daß bei falsch gelagertem Gemüse etwa dreißig Prozent der Vitamine verlorengehen. Dieser Verlust bedeutet hinausgeworfenes Geld, aber er tritt in keiner Haushaltsrechnung als Verlust auf. Die Hausfrau muß sich bewußt sein, daß die kühle Lagerung und die Zubereitung kurz vor der Mahlzeit buchstäblich Geld spart. Denn ein Salat oder ein Gemüse, dessen Wirkstoffe zugrunde gegangen sind, hat seinen eigentlichen Wert verloren.
Das gleiche gilt natürlich bei der Zubereitung durch Hitze. Je schonender gekocht wird, um so mehr behält die Speise ihren natürlichen Wert. Das schonendste ist bekanntlich das Dämpfen. Die milde Wärme, die der elektrische Herd vermittelt, kommt den modernen Ernährungsprinzipien sehr entgegen, da mit wenig Wasser gekocht werden kann und kein Zerkochen auftritt.
Wenn eine Hausfrau ihr Gemüse nicht, wie es früher üblich war, kräftig kocht, sondern dämpft, dünstet oder schmort, wird sie merken, daß das Bedürfnis nach Kochsalz geringer wird. Das ist ein Zeichen dafür, daß bei diesen schonenden Zubereitungsarten, die uns das elektrische Kochen ermöglicht, die Mineralstoffe nicht ausgelaugt werden. Im übrigen wird die kluge Hausfrau das Gemüse, das sie dämpft oder dünstet, möglichst wenig zerkleinern, damit Vitamine, Mineralien und Spurenelemente, die für unsere Gesundheit von großer Bedeutung sind, erhalten bleiben.

Gegrillte Kost ist hochwertig

Auch das Grillen, das immer beliebter wird, kommt den Wünschen nach gesunder Ernährung entgegen. Beim Grillen spielt bekanntlich der „eigene Saft" eine große Rolle, der durch den raschen Erhitzungsprozeß in dem gegrillten Stück Fleisch erhalten bleibt. Auch Fleisch enthält Wirkstoffe und Mineralien, und es ist unser Ziel, sie zu schonen. Außerdem spart die Hausfrau beim Grillen Fett. Das ist eine Tatsache, die jeder Arzt, der um gesunde und vernünftige Ernährung bemüht ist, begrüßen wird. Eine Ernährung, die nicht allzu fettreich ist, bietet zweifellos große gesundheitliche Vorteile.
Es ist nun einmal nicht zu vermeiden, daß in einem Haushalt ein Gericht aufgewärmt werden muß. Niemand kann sich die Verschwendung leisten, eine Mahlzeit wegzuschütten, die nicht sofort verzehrt wird. Vom gesundheitlichen Standpunkt aus ist allerdings das Aufwärmen in keiner Weise zu begrüßen. Denn wenn die fertige Mahlzeit einen Tag aufbewahrt werden muß und dann noch einmal auf den Herd gestellt wird, tritt ein erneuter Wirkstoffverlust ein. Nach diesem Prozeß ist der gesundheitliche Wert einer aufgewärmten Speise äußerst gering. Das gilt aber nicht etwa nur für das Aufwärmen nach einem halben oder einem ganzen Tag, sondern auch, wenn die Speise bereits nach zwei Stunden wieder warm gemacht wird, wie es ja in einem Haushalt mit vielen Menschen und verschiedenen Essenszeiten häufig notwendig ist.

PARACELSUS,

der von 1493 bis 1541 lebte, trat als genialer Arzt schon zu seiner Zeit durch Lehre, Schrift und Praxis während seines jahrzehntelangen, ruhelosen Wanderlebens, das ihn durch halb Europa führte, für ein naturverbundenes und gesundes Leben ein. Moderne Ärzte haben zu unserer Zeit seine Gedanken aufgegriffen und weitergeführt. Unter ihnen gilt Bircher-Benner, der bekannte Schweizer Arzt (1867—1939), als grundlegender Ernährungsreformer. Das nach ihm benannte „Bircher-Muesli" hat schon seit langem viele Freunde gewonnen, bei alt und jung. Bircher-Benners Vorschläge, Obstsäfte und Gemüsebrei immer mehr in unserer Ernährung zu verwenden, können dank moderner Küchenmaschinen mühelos verwirklicht werden.

Kühlung erhält die Nährwerte

Aber das unvermeidliche Aufwärmen ist immer noch besser, als allzu langes Warmhalten. Genaue Messungen haben gezeigt, daß das Warmhalten bis zum endgültigen Verbrauch erhebliche Wirkstoffverluste einschließt. Wenn dagegen die Mahlzeit im Kühlschrank aufbewahrt wird, ist der Verlust relativ gering.

Außerdem hat die Wissenschaft festgestellt, daß beim Aufwärmen der Verlust an wertvollen Stoffen geringer bleibt, wenn nur mundgerecht erwärmt wird. Für diese schonende Erwärmung ist der Elektroherd das ideale Gerät.

Wer eine Familie zu ernähren hat, sollte sich die Unterscheidung zwischen „Lebensmitteln" und „Nahrungsmitteln" zu eigen machen. Ein bekannter deutscher Ernährungswissenschaftler hat nämlich alle Speisen, die noch lebend sind, wie es beim Salat oder dem frischen Gemüse der Fall ist, und die noch Wirkstoffe samt den Fermenten enthalten, wie die rohe Milch, als „Lebensmittel" im strengen Sinne bezeichnet. Auch der Honig und die Nüsse gehören hierzu.

Es ist verlangt worden, daß wir am Tag von der Nahrungsmenge, die wir brauchen, etwa ein Zehntel als strengste Frischkost zu uns nehmen sollen, und daß wir die Wirkung dieser Frischkost zum Wohle unserer Gesundheit steigern, indem wir sie richtig lagern und schonend zubereiten. Die moderne Küchentechnik ermöglicht uns die Erfüllung dieser Forderungen und sie erleichtert zugleich der Hausfrau das Bemühen um das Wohl der Menschen, die ihr anvertraut sind.

RICHTIGE ERNÄHRUNG – RICHTIGES GEWICHT

Man pflegt zu sagen, ein erwachsener Mensch wiege, wenn er gesund ist, so viele Kilo, wie er Zentimeter über einen Meter mißt, also ein Mann von einhundertundsiebzig Zentimeter Länge siebzig Kilo. Diese Faustregel gilt nur für Männer zwischen dreißig und vierzig Jahren. Später nimmt das Gewicht etwa um zehn bis fünfzehn Prozent zu. Frauen wiegen gewöhnlich etwas weniger, steigern aber in den meisten Fällen ihr Gewicht nach der Zeit des Klimakteriums. Abweichungen von den Gewichtszahlen, die in unserer Tabelle angegeben wurden, sind erst bedenklich, wenn sie größeres Ausmaß annehmen.

Entnommen dem „Hausbuch der Gesundheit" von Dr. H. Graupner, Deutsche Buch-Gemeinschaft

KÖRPERGEWICHTSTABELLE

Körperlänge in cm	16—24 Jahre	25—29 Jahre	30—34 Jahre	35—39 Jahre	40—44 Jahre	45—49 Jahre	50—54 Jahre	55—59 Jahre	60—64 Jahre	65—69 Jahre
	GEWICHT IN KILOGRAMM									
150	53.5	56.0	57.0	59.5	60.0	60.0	60.0	60.0	58.0	58.0
152	54.5	56.5	58.0	59.5	60.5	61.5	61.5	61.0	60.0	60.0
154	55.0	57.0	58.5	59.5	60.5	61.5	61.5	61.5	60.0	60.0
156	56.0	57.0	59.0	60.0	61.0	62.0	62.0	62.0	61.5	61.0
158	56.5	58.5	60.0	61.0	62.0	63.0	63.0	63.0	62.5	62.0
160	57.5	59.5	61.0	61.5	63.0	64.0	64.0	64.0	63.5	63.5
162	59.0	61.0	62.0	63.0	64.5	65.0	65.5	65.5	65.0	64.5
164	60.0	62.0	63.5	64.5	65.5	66.0	67.0	67.0	66.5	66.0
166	61.5	62.5	64.0	65.5	67.0	67.5	68.0	68.0	68.0	67.5
168	63.0	65.0	66.0	67.0	68.5	69.0	70.0	70.0	70.0	69.0
170	64.5	66.5	68.0	69.0	70.0	70.5	71.5	71.5	71.5	70.5
172	65.5	68.0	69.5	70.5	72.0	72.5	73.5	73.5	73.5	73.0
174	67.0	69.5	71.0	72.5	73.5	74.0	75.0	75.0	75.0	75.0
176	68.5	71.0	73.0	74.0	75.5	76.0	76.5	77.0	77.0	77.0
178	70.0	72.5	74.5	76.0	77.5	78.0	78.0	78.0	79.0	79.0
180	72.0	74.0	76.5	78.0	79.0	80.0	80.0	80.5	81.0	81.0
182	74.0	76.0	78.5	80.0	81.0	82.0	82.0	82.0	83.0	83.0
184	76.0	78.5	80.5	82.5	83.0	83.0	83.5	84.0	84.5	85.5
186	77.5	81.0	83.0	84.5	85.0	86.5	86.0	86.0	86.0	86.5
188	80.0	83.5	85.5	87.0	88.0	89.0	88.0	88.0	87.0	87.0

DIE K-Ü-H-L-K-E-T-T-E

Gut haltbares einheimisches Winterobst, das von sorgfältig gepflegten Bäumen mit aller Vorsicht gepflückt wurde, behält seine Wirkstoffe, wenn es kühl und luftig gelagert wird. Gleich nach der Ernte werden die auserlesenen Früchte zweckmäßig behandelt. So bleiben sie bis in das Frühjahr hinein haltbar.

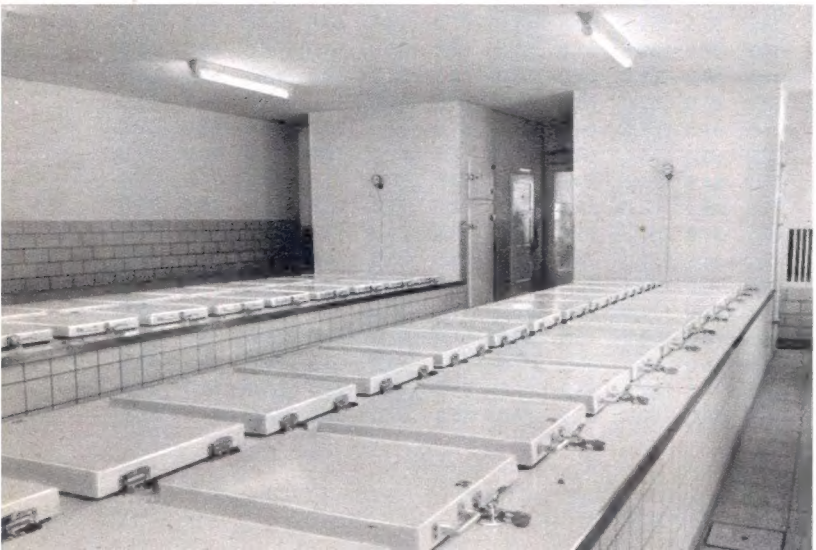
Für kurz- oder langfristige Einlagerung gibt es kältetechnische Anlagen. Hauptsache ist, daß die Lebensmittel, die der Kühlung bedürfen, möglichst schnell kältekonserviert werden und bleiben, bis sie auf den Tisch des Verbrauchers gelangen. Darum Einlagerung in Kühlhäusern und -anlagen bei Temperaturen, die ihnen am besten bekommen. Der Transport zum Lebensmittelgeschäft erfolgt in Kühlwagen so schnell, daß die „Kühlkette" nicht abreißt. Schon lange kennen wir Kühlanlagen im Gewerbe. Neuerung: In den modernen Selbstbedienungsläden finden wir für wärmeempfindliche Lebensmittel offene Verkaufstruhen mit Kühleinrichtungen. Die Hausfrau wählt ihren Bedarf selbst. Es ist selbstverständlich, daß sie zu gutem Preis hochwertige Qualität erwirbt.

Wohlgeborgen in der Einkaufstasche überwinden so die witterungsempfindlichen Nährmittel die letzte Etappe vom Fisch-, Fleisch- oder Lebensmittelladen zum Haushalt — die Kühlkette darf nicht abreißen. Darum ist ein Haushaltkühlschrank, als letztes Glied der Kühlkette, so wichtig. Das eben Eingekaufte — Milch, Käse, Butter, Fisch, Fleisch, Wurst, Obst, zarte Gemüse — ist darin wohlgeborgen für mehrere Tage.

10 Millionen Kilogramm erstklassige einheimische Winteräpfel lassen sich in den Kühlräumen dieser Großmarkthalle einlagern. Hier erhalten sie nach dem Ernten die Nachreife bei 8—10° C. Ihre Wirk- und Geschmackstoffe bleiben bei 2—4° C bis zum Frühjahr voll erhalten. Auch die Saatkartoffeln lagern in Kühlräumen unter ständiger Kontrolle bis zur Aussaat.

„Bitte, wählen Sie aus!" so preisen die Selbstbedienungsläden ihren Kundendienst an. Aus den geschmackvollen, übersichtlichen Verkaufstruhen, die elektrisch gekühlt und trotzdem griffoffen sind, entnimmt die Kundin selbst die Ware. Sie weiß, daß sie immer alles frisch einkauft.

In Landgebieten haben sich verschiedene Systeme von Gemeinschafts-Tiefgefrieranlagen seit Jahren bewährt. Jedes Mietfach ist für sich räumlich getrennt und abschließbar. Ihm wird nach Bedarf das eingelagerte Gefriergut: Fleisch, Gemüse, Obst, Backwaren entnommen. Alles bleibt ohne Veränderungen des Geschmacks und Nährwertes viele Monate frostkonserviert erhalten.



DARF NICHT ABREISSEN

Im Prinzip gibt es zwei Verfahren zur Kälteerzeugung: Nach dem Absorptionssystem arbeitende Kühlschränke werden elektrisch beheizt, nach dem Kompressionssystem arbeitende durch einen Elektromotor angetrieben. Über diese Systeme, ihre Anschaffungs- und Betriebskosten, unterrichten wir uns am besten bei den Beratungsstellen unseres Elektrizitätswerkes oder im Fachgeschäft.

Selbst in Kochnischen läßt sich die Speisekammer „Elektrokühlschrank" unterbringen; man baut ihn in das Schranksystem ein oder ordnet ihn richtig in den Ablauf der Küchenarbeit ein. Wichtig ist, daß wir mit einem Griff gerade das erreichen können, was wir für die Zubereitung der Speisen benötigen. Wichtig ist, daß wir den Bedarf für mehrere Tage unterbringen, daß wir billige Einkaufsmöglichkeiten wahrnehmen und uns trotz der heutigen Ladenschlußzeiten stets einen Vorrat an Speis' und Trank halten können, der auch ausreicht, gute Freunde, die uns unerwartet besuchen, zu beköstigen.

Tiefgefrorene Lebensmittel können wir im Tiefgefrierfach unseres Haushaltkühlschrankes mehrere Tage bergen, ohne daß sie an Nährwert verlieren. Wer diese Art der Konservierung kennt, wird auch seinen Haushaltkühlschrank richtig wählen. Devise: Der Kühlschrank ist nie zu groß!

Das Tiefgefrierverfahren setzt sich immer mehr durch. Gemeinschafts- und Einzelanlagen machen uns unabhängig von Jahreszeit und Witterung. Für jeden Bedarfsfall gibt es entsprechende Möglichkeiten.

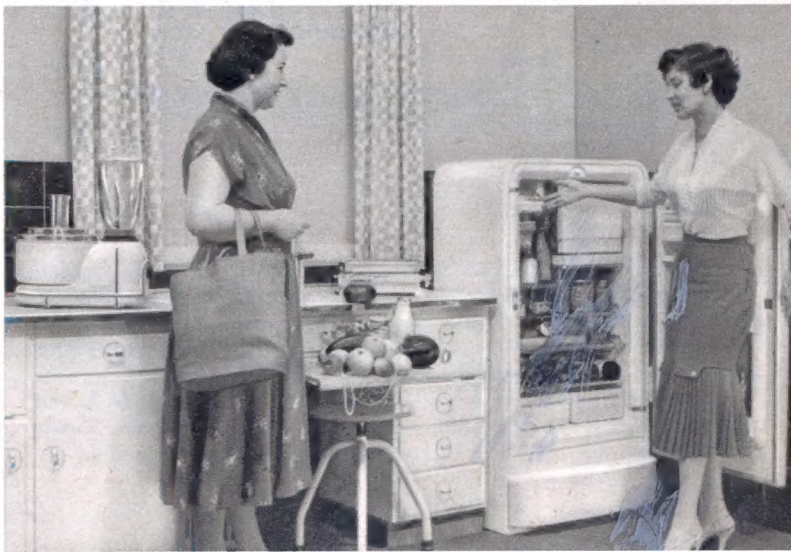
Ein solcher Einbaukühlschrank (60 Liter Fassungsvermögen) gliedert sich unauffällig in die moderne Küche ein.

Diese Bäuerin hat sich in einen vorhandenen Kühlraum, dessen Temperatur sich automatisch zwischen +4 und 8° C regeln läßt, noch eine große Tiefgefriertruhe einbauen lassen. Hier bewahrt sie bei minus 18° C monatelang das Geschlachtete auf, das vorher in zweckmäßige Portionsstücke aufgeteilt und in Cellophan verpackt wurde.

Die Kühlkette darf nie abreißen: Für jeden Haushalt gibt es eine richtige Lösung. Sie hängt ab vom Raum, von der Lebenshaltung, der Familiengröße, der Möglichkeit des Einkaufens und — vom Geldbeutel. Die Stromkosten fallen überhaupt nicht ins Gewicht. Aber der Nutzen richtiger Kühlung ist groß: gesunde, abwechslungsreiche, hochwertige Ernährung, sparsame Haushaltführung und leichte Vorratshaltung.

Auf Automatik ist Verlaß!

Frühling, Sommer, Herbst und Winter – immer hält Elektrokühlung unsere wertvollen Lebensmittel bei trockenkalter Luft gebrauchsfrisch. Automatik schützt vor Verlust. Darum machen sich Strom- und Gerätekosten von selbst bezahlt!



BASTELECKE

Wenn Luft erwärmt wird, dehnt sie sich aus, beim Erkalten zieht sie sich wieder zusammen. Diese Tatsache können wir auf einfache Weise dadurch sichtbar machen, daß wir (Abb. 1) über eine dickbauchige Milchflasche ein Stück einer Gummiblase (Luftballon) spannen. Erwärmen wir nun die Flasche mit einer Kerze, so wölbt sich die Gummiblase nach außen. Wenn wir die Kerze wegnehmen, verschwindet die Wölbung langsam wieder.

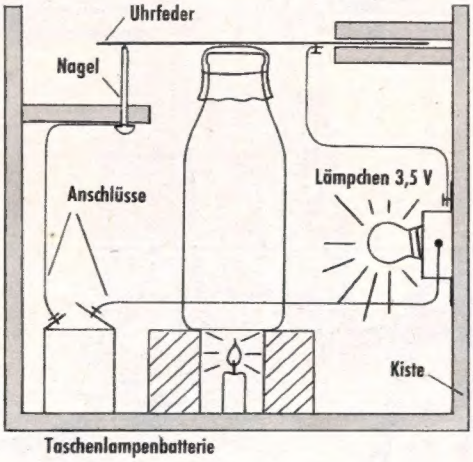


Abb. 1 **Abb. 2**

Wir setzen die Flasche nun auf zwei Klötze in eine Kiste (Abb. 2). An den Seitenwänden befestigen wir mit Holzstücken eine alte gerichtete Uhrfeder und einen Nagel so, daß die Feder gerade Gummiblase und Nagelspitze gleichmäßig berührt. Mit Batterie (oder Klingeltrafo), Lämpchen und Klingeldraht schließen wir den Stromkreis. Nachdem wir die Kerze entzündet haben, dauert es nur wenige Augenblicke, und das Glühlämpchen geht aus: Der Gummi hat sich nach oben gewölbt und dadurch die Feder gehoben, so daß am Nagel der Stromkreis geöffnet wurde. Wenn wir die Kerze wegnehmen und warten, geht die Wölbung zurück und schließt den Stromkreis wieder. Damit haben wir das Prinzip eines Thermostaten kennengelernt, bei dem mit Hilfe der Wärmeausdehnung ein Stromkreis geöffnet bzw. geschlossen wird. Aus praktischen Gründen verwendet man dazu keine luftgefüllte Flasche, sondern einen Bimetall (Zweimetall)-Streifen. Dieser besteht aus einem Eisen- und einem Kupferstreifen. Beide sind fest miteinander verbunden (Abb. 3).

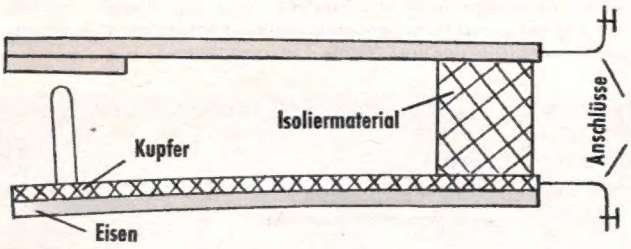


Abb. 3

Beim Erwärmen dehnt sich Kupfer stärker aus als Eisen, deshalb krümmt sich der Streifen und öffnet den Stromkreis. Nach Abkühlung schließt er sich wieder. Man berechnet den Thermostaten nun so, daß er den Stromkreis, in den er selbst mit einer Heizspirale eingeschaltet ist, bei einer ganz bestimmten Temperatur öffnet. Auf diese Weise kann man die Temperatur bei Elektrogeräten (Bügeleisen, Heizkissen, Elektroherd, Speicher, Kühlschrank usw.) genau regeln. Daher kommt übrigens auch der Name Temperaturregler. Euer Bastelfreund

Was

ist ein Menschenleben wert?

Diese Frage stellen wir uns so manches Mal, wenn wir mitten im dichten Verkehr stehen oder im Berufsleben an Maschinen arbeiten. Gefahren umgeben uns überall, und wir versuchen, uns gegen sie zu sichern. Auch in unserem Heim sollten wir nicht leichtsinnig sein. Nehmen wir nur einmal den sogenannten Dreifach- oder Mehrfachstecker unter die Lupe, so einen, den wir auch in eine Schutzkontakt-Steckdose in der Küche einführen können. Manche Hausfrauen verwenden ihn zuweilen, damit sie ein ungeschütztes Bügeleisen an die Schutzkontakt-Steckdose anschließen können, weil ein Normalstecker nicht hineinpaßt.

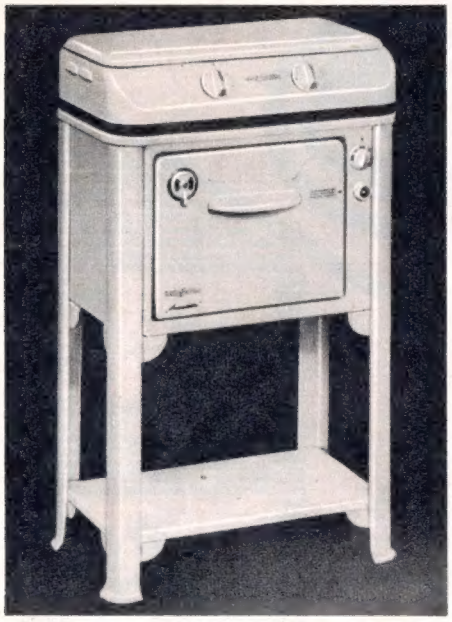
Halt! Hier droht eine Gefahr: Diese Steckdose in der Küche muß nach den VDE-Vorschriften eine Schutzkontakt-Steckdose sein. Von ihr führt ein dritter Draht als Schutzleiter zur Erde. Das Elektrogerät muß selbstverständlich ebenfalls eine Zuleitungsschnur mit drei Drähten besitzen, so daß beim Einschalten in die Schutzkontakt-Steckdose jede Gefahr für uns beseitigt ist, wenn am Elektrogerät nach jahrelangem Gebrauch einmal ein Defekt auftritt. Anders ist es, wenn wir ein Elektrogerät, dessen Anschlußleitung keinen Schutzleiter enthält, über die leider heute überall käuflichen Übergangsstecker an die Schukosteckdose anschließen. Wenn dann ein Schaden auftritt, kann der Strom nicht mehr gefahrlos zur Erde abgeleitet werden.

Eine ordnungsgemäße Schutzkontakt-Anschlußschnur kostet vielleicht 3,— DM, der gefahrenbringende Mehrfachstecker nur 50 Pfennige. Ist diese falsche Sparsamkeit etwa ein Menschenleben wert? Wir sollten dafür Sorge tragen, daß diese gefahrbringenden Behelfsstecker überhaupt aus dem Haushalt verschwinden. Eine Gefahr für alt und jung.

Eine glückliche Ehe

„Junggesell" mit „Annabella" vereint! Die Kombination des Elektrotischherdes Junggesell (2 Schnellkochplatten) mit dem Automatikbackofen Annabella. Auf den Kochplatten garen Kartoffeln und Gemüse, im Backofen werden ein Huhn oder eine Ente knusprig braun. Für Alleinstehende oder kleine Familien eine raumsparende Koch-Kombination, die der modernen Entwicklung voll und ganz entspricht.

Foto: Maybaum – Sundern



Ganz locker lassen . . .

Mit kundigen Händen tastet der Arzt den Rücken, die Nieren- und Leberpartien ab. Über jede untersuchte Stelle muß der Befund festgehalten werden. Notizblock oder Hand-Stenogramm halten aber auf. Nun steht auch dem Arzt die „Stenorette" zur Verfügung, ein Diktiergerät, über dessen Mikrofon er seine Untersuchungsergebnisse festhält oder der Schwester im Nebenzimmer direkt in die Schreibmaschine diktiert. Eine Erleichterung für den vielbeschäftigten Arzt und für den Patienten, denn die Untersuchungsdauer wird wesentlich gekürzt.

Copyright by Energie-Verlag GmbH, Heidelberg
Verantw. Redakteur: B. L. Bührlein, Heidelberg
Fotos: Tita Binz, Bosselmann, Bauknecht-Archiv, Jost, Hase, Liess, Osram-Archiv, Toni Schneiders, Werkfotos, Zeemann

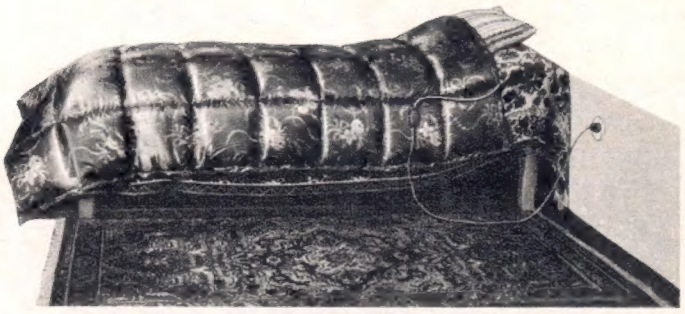


Foto: Dinslage – Münster/Westf.

Eine Steppdecke, die es in sich hat

Ihre Unterseite enthält eine Tasche mit Reißverschluß, in die eine elektrisch beheizte Wärmedecke bei Bedarf eingeschoben werden kann. Ein Regelschalter ermöglicht zuverlässige Wärmeeinstellung. Die Stromkosten für eine Nacht liegen etwa zwischen drei und zehn Pfennigen. Witterungsempfindlichen und Rheumakranken bringt diese Art der stetigen Wärmezufuhr an den ganzen Körper Linderung und Heilung.

BUNDESGARTENSCHAU

KÖLN 1957

BEGINNT

IM MAI

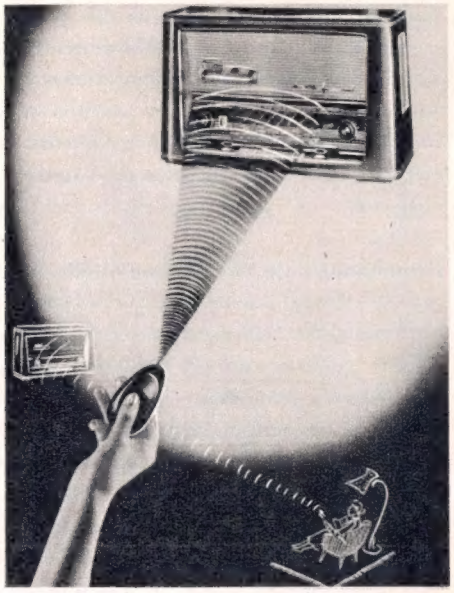


Foto: Tonfunkwerke – Karlsruhe

Wie auf den Pfiff dressiert

wirkt unser Rundfunkgerät. Ein kleiner, bequem in der Tasche zu tragender Schallgeber beeinflußt drahtlos den im Apparat eingebauten Fernschalter. Ein Druck auf den handgerecht gearbeiteten Tongeber — Musik ertönt, oder das Gerät schaltet sich automatisch aus. Rundfunk wie auf den Pfiff dressiert.

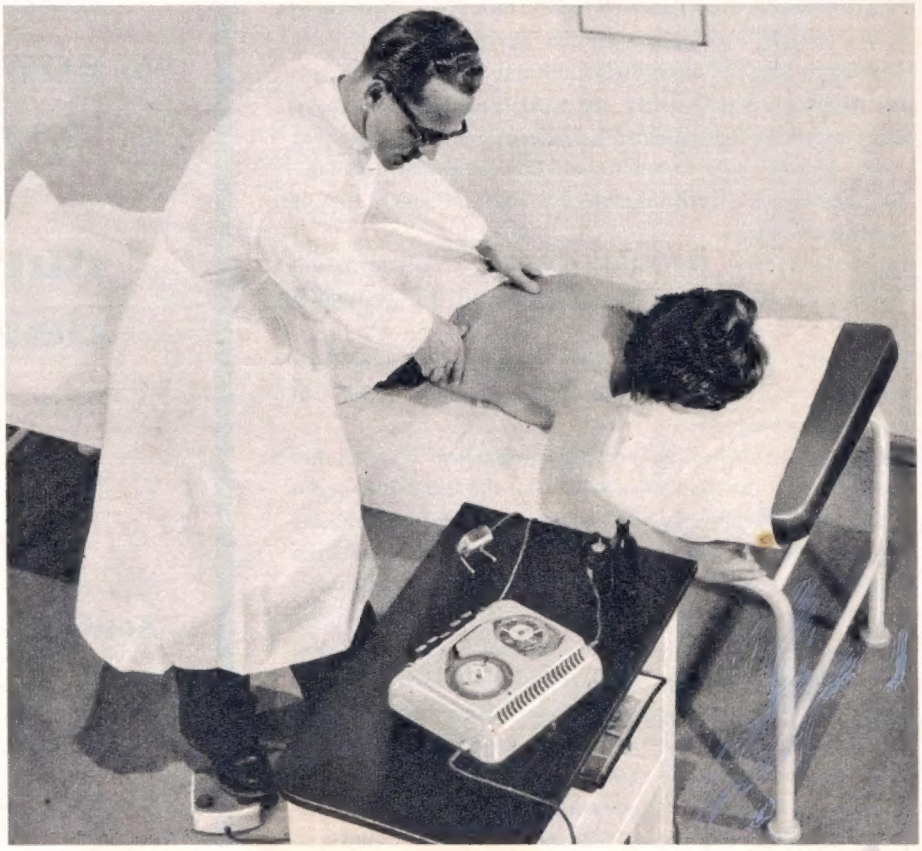


Foto: Grundig – Fürth/B

An unsere Kunden!

So wie wir Sie in Nr. 1 dieser Zeitschrift über das Anmeldewesen unterrichtet haben, wollen wir auch in Zukunft Sie des öfteren ansprechen, um Ihnen unsere wichtigsten Bestimmungen der Technischen Anschlußbedingungen, der Allgemeinen Versorgungsbedingungen und der den Installateuren zugegangenen Rundschreiben zur Kenntnis zu bringen.

Heute wollen wir uns über den Zählerplatz unterhalten. In unseren Technischen Anschlußbedingungen und in unserem Installateur-Rundschreiben Nr. 2/56 wird auf die richtige Auswahl der Zählerplätze aufmerksam gemacht. Jeden Monat müssen die Zählerableser und öfters auch die Zählermonteure oder Prüfer an den Zähler heran. In unseren Allgemeinen Versorgungsbedingungen (AVB) Abschnitt VI heißt es:

„Das EW stellt die von dem Abnehmer beanspruchte elektrische Arbeit, soweit sie nicht nach Pauschaltarif berechnet wird, durch Meßeinrichtungen fest, die den gesetzlichen Bestimmungen entsprechen müssen. Der Abnehmer stellt für diese während der Vertragsdauer einen Platz zur Verfügung und gestattet den mit der Ablesung oder anderen Arbeiten an der Meßeinrichtung Beauftragten des EW jederzeit den Zutritt. Ist der Zutritt nicht möglich, so kann das EW einen geschätzten Verbrauch in Rechnung stellen bis zur Richtigstellung nach Wiedererlangung des Zutritts.

Bestimmungen von Art, Zahl und Größe, Wahl des Aufstellungsortes, Lieferung, Aufstellung, Überwachung, Unterhaltung und Entfernung der Meßeinrichtungen sind ausschließlich Aufgabe des EW. Dabei hat das EW so zu verfahren, daß eine einwandfreie Messung gewährleistet ist.

Die Meßeinrichtungen werden von Zeit zu Zeit vom EW auf seine Kosten geprüft und neu eingestellt. Dem Abnehmer steht es frei, jederzeit Nachprüfung der Meßeinrichtungen durch das EW oder ein staatliches Prüfamt auf schriftlichem Wege beim EW zu beantragen. Das Ergebnis der Nachprüfung ist für beide Teile bindend. Die durch die Prüfung entstehenden Kosten fallen dem EW zur Last, falls die Abweichung die gesetzlichen Verkehrsfehlergrenzen überschreitet, sonst dem Abnehmer. Störungen oder Beschädigungen der Meßeinrichtung hat der Abnehmer dem EW unverzüglich mitzuteilen.

Der Abnehmer hat dem EW alle Kosten für Beschädigungen und Verluste an Meßeinrichtungen zu erstatten, soweit sie nicht durch das EW oder dessen Angestellte verursacht sind oder der Abnehmer nachweist, daß der Schaden auf höhere Gewalt zurückzuführen ist."

Es ist also wichtig, die Zählerplätze richtig auszuwählen, und zwar werden sie dem Installateur durch unsere Beauftragten angegeben.

In diesem Zusammenhang möchten wir an die Bestimmungen der Technischen Anschlußbedingungen (Abschnitt 8 Ziffer 2) erinnern. Es heißt dort:

„Zählertafeln müssen an erschütterungsfreien Wänden befestigt werden. Sie sind so anzubringen, daß die Zähler gegen Feuchtigkeit, Verschmutzung und mechanische Beschädigung geschützt und schädliche Einflüsse auf ihr Werk und ihren Gang nicht zu erwarten sind. Als Anbringungsort sind demnach trockene, belüftete und staubfreie Räume zu wählen, die nicht großen Temperaturschwankungen ausgesetzt und jederzeit zugänglich sind. Das Anbringen in Nischen ist zu bevorzugen. Bietet der Anbringungsort nicht genügend Schutz gegen Verschmutzung oder mechanische Beschädigung, so sind die Zähler in verriegelbaren Schutzkästen unterzubringen, die in ihrer Ausführung der Verlegungsweise der Leitungen entsprechend und zuverlässig an der Wand befestigt werden müssen. Die Zähler müssen so angebracht werden, daß sie ohne Anwendung besonderer Hilfsmittel gefahrlos abgelesen und untersucht werden können. Der Abstand vom Fußboden bis zur Mitte des Zählers soll nicht weniger als 1,20 m und nicht mehr als 1,75 m betragen."

Besonders der letzte Absatz bringt immer wieder Beanstandungen. Es ist nicht zulässig, den Zähler über Betten, in Bädern, in Toiletten, in Küchen oder im Keller anzubringen. Werden nachträgliche Einrichtungen, z. B. Bäder, unter den Zähler gebaut, so ist ein neuer Zählerplatz festzulegen. Außerdem sollen die Zählerplätze nicht mit Möbeln, Kisten oder sonstigen Gegenständen verstellt werden.

Denken Sie stets daran, daß Sie nur dann Freude an Ihrer elektrischen Arbeit haben, wenn Ihre Anlage in Ordnung ist und lassen Sie sämtliche anfallenden Arbeiten nur durch einen zugelassenen Elektromeister ausführen.

Ihre

ELEKTRIZITÄTSWERK RHEINHESSEN
AKTIENGESELLSCHAFT
WORMS

Kostenlose Auskunft und Beratung durch Ihr
Elektrizitätswerk
und die Mitglieder der
Elektro-Gemeinschaft Rheinhessen.